QUE FAIRE EN CAS D'INGESTION ?

- Ne pas donner d'eau, ni de lait.
- Ne pas faire vomir.
- Appeler rapidement le Centre AntiPoison au Numéro vert :

0800 59 59 59

Heureusement, les champignons ne sont pas tous toxiques. Ils jouent un rôle important dans la nature.

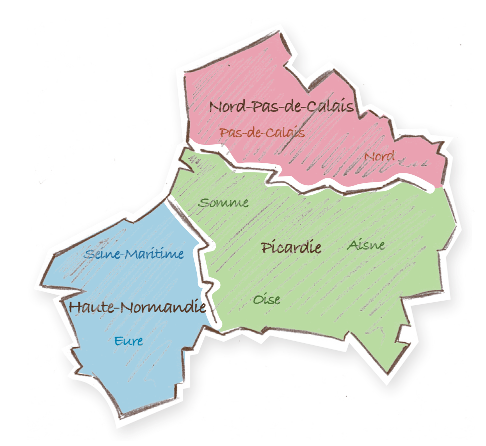
* Ils vivent en symbiose avec les arbres et les fleurs et permettent leur croissance (comme l'orchidée qui pousse grâce à un champignon microscopique présent dans ces racines).

* Ils tiennent une place importante dans la gastronomie française (exemple: la truffe, la morille, le roquefort).

* Ils sont les matières premières de nombreux médicaments : pénicilline, ergot de seigle.

* Ils représentent un but de promenade et de découverte de la nature.





INFORMATIONS CONTACT

Site internet du Centre Antipoison de Lille :
http://cap.chru-lille.fr

Centre **Antipoison**
Nord Pas-de-Calais Picardie Haute-Normandie

0800 59 59 59



Centre Hospitalier Régional Universitaire de Lille
5 Avenue Oscar lambret
59037 Lille Cedex

Réalisation Délégation à la Communication CHRU de Lille, Octobre 2013



Les champignons TOXIQUES

de la région Nord-Pas-de-Calais Picardie - Normandie



Centre **Antipoison**
Nord Pas-de-Calais Picardie Haute-Normandie

0800 59 59 59

COMMENT RECONNAITRE UN CHAMPIGNON ?

1- **la couleur** et la forme de son chapeau
2- **ses lamelles**
3- la présence **d'un revêtement sur le champignon**
4- la présence **d'un anneau**
5- la présence **d'une volve** (épaisseur au pied du champignon)
6- **son odeur**
7- **le lieu** où il pousse

Il n'existe aucun mode d'emploi pour distinguer un champignon comestible d'un toxique. Seule la connaissance de la classification des champignons le permet.

Ne pas essayer d'identifier un champignon par simple comparaison de photos

AVANT DE MANGER UN CHAMPIGNON,

Voici quelques règles de récolte à respecter :

1- Cueillir **la totalité du champignon.**

2- **Ne pas les entreposer dans des sachets en plastique** mais dans des caisses en bois ou en carton.

3- **Séparer les différentes espèces** récoltées.

4- **Eviter la cueillette dans des sites pollués :**
- bord de route,
- décharge,
- champs après pulvérisation de pesticides,

car le champignon absorbe et concentre les polluants.



5- S'assurer de l'identité des champignons cueillis. **Attention ! Beaucoup ont des sosies parmi les champignons vénéneux.**

6- **Consommer rapidement** la récolte.

7- **Effectuer une cuisson prolongée :** ne jamais manger les champignons récoltés crus.

8- **Ne pas manger plus de 150 g** de champignons par jour et par personne adulte.

9- **En cas de doute,** les jeter.

10- Les champignons de pelouse sont tentants pour les enfants mais il existe **de nombreuses espèces toxiques**

IL EN EXISTE PLUS DE 5000 ESPECES !

Si malgré ces précautions et après avoir mangé des champignons, vous craignez une Intoxication :

- **quelque soit le champignon toxique,** les malaises débutent toujours par des troubles digestifs : **nausées, vomissements, diarrhées sans fièvre associée,** qui sont précoces (1 à 2 heures après ingestion) ou retardés (de 6 heures à plusieurs jours),

- **mettez de côté les restes de repas,** les épluchures, pour une détermination ultérieure par des spécialistes ;

- si toute la famille a mangé des champignons, les personnes devront être soignées **même si elles ne présentent pas de signe d'intoxication.**